

OSSOBUCO MIT GEBRATENEN PILZEN



ZUTATEN

2	St.	Karotten
2	St.	Stangen Stangensellerie
2	St	Schalotten
3	El	Öl
2	St.	Kalbsbeinscheiben
200	ml	Rotwein
600	ml	Kalbsbrühe
1	Prise	Meersalz, Pfeffer aus der Mühle
½	St.	Schale einer Zitrone
1	St.	Lorbeerblatt
1	St.	Zweig Thymian
¼	TL	Senfsamen, gemörsert
¼	TL	Koriandersamen, gemörsert
1	St.	Knoblauchzehe

ZUBEREITUNG

1. Das Gemüse schälen und schneiden. Das Fleisch aus der Kühlung nehmen und auf Zimmertemperatur bringen.
2. Das Fleisch in einem Topf oder Bräter scharf anbraten, auf jeder Seite ca. 3-4 Min..
3. Das Fleisch nun herausnehmen und beiseite stellen.
4. Anschließend das Gemüse und den Zucker in den noch heißen Topf geben und karamellisieren lassen. Alles mit dem Rotwein ablöschen und 3-4 Min. einköcheln lassen.
5. Das Fleisch wieder dazugeben, mit der Brühe aufgießen und mit Salz und Pfeffer würzen.
6. Den Deckel schließen für etwa 2 Std. schmoren lassen.
7. In der Zwischenzeit die Zitronenschale, das Lorbeerblatt, Thymian, gemörserte Senf- und Koriandersamen, eine angequetschte Knoblauchzehe in einen Teebeutel geben und den Beutel gut zubinden.
8. Nach 110 Min. den Deckel abnehmen und den mit Gewürzen und Aromaten gefüllten Teebeuten für die letzten 10 Min hinzugeben.
9. Zum Abbinden der Sauce, das Fleisch einfach herausnehmen und die Sauce durch ein Sieb schütten.

Für einen kräftigeren Geschmack kann man auch noch etwas Zartbitterschokolade mit zur Sauce geben.